

# Menú “Ciutat Vella”

## Embutidos

Una de las elaboraciones más tradicionales y diversas de nuestro país, con más personalidad y singularidad de cada pueblo, tiene ahora, aquí, una mirada de autor

## Plásticos

Buñuelo de Luna Mora

Foie, boniato y arrope

\*Bearnesa de ostra a la brasa

\* Gamba roja de Dénia - Té de *bledes*

\*Sepia y *garrofó*

\*Escorpa de nuestras lonjas, asada entera, con napicol al azafrán y vainilla

\*Arroz bomba de Guirra y olivos

\*Tartaleta de *All i pebre*

\*Suprema de pato azulón de la Albufera

\*Algarroba, café y whisky

\*Actualización del arroz con leche

*Petit fours*

*(mesa completa)*

**135 € / persona**  
10% IVA incluido

**Armonía de vinos**

**82 € / persona**  
10% IVA incluido

Quique Dacosta

# Menú “Territori”

Plásticos

Buñuelo de Luna Mora

Foie, boniato y arrope

\*Bearnesa de ostra a la brasa

\*Sepia y *garrofó*

\*Escorpa de nuestras lonjas, asada entera, con napicol al azafrán y vainilla

\*Arroz bomba de Guirra y olivos

\*Tartaleta de *All i pebre*

\*Suprema de pato azulón de la Albufera

\*Algarroba, café y whisky

*Petit fours*

Armonía de vinos

**115 € / persona**  
10% IVA incluido

**60 € / persona**  
10% IVA incluido

# Menú Selección

Posibilidad de elaborar un menú compuesto por:

Snacks, a elegir dos platos y un postre con asterisco (\*) y petit fours.

**85 € / persona**  
10% IVA incluido

Quique Dacosta